

CLASE
HONGOS SILVESTRES
DESCRIPCION DE PRODUCTO

NOMBRE	Boletus silvestre conserva girasol
ESTADO PRODUCTO	Conserva de boletus con aceite
INGREDIENTES	Boletus Silvestres de diferentes géneros (B. Edulis, B. Aereus, B. Pinophilus y B. reticulatus en proporción variable), aceite refinado de girasol y sal
Tamaño producto	Cubos: 2x2 / 2,5x2,5 / 2x3 / 2,5x3

EMBALAJE Y ETIQUETADO

EMBALAJE	- Lata de hojalata uso alimentario LIBRE BISFENOL (BPA NI). Formato 445 (P. Neto 280gr y P.Esc.230 gr), L.850 (P. Neto 530gr y P.Esc.460 gr) - Tarro cristal uso alimentario. Formato R-16 (445) (P. Neto 375 g y P.Esc.325 g) BASIC 370 (370) (P. Neto 340 gr y P. Esc. 290 gr) BASIC 212 (212) (P. Neto 240 g y P. Esc. 190 g)
ETIQUETADO	El producto es etiquetado indicando el producto, ingredientes, peso neto, peso escurrido, lote, fecha de consumo preferente y Nutricional

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y PREPARACION

CONSERVACION	El producto conserva sus propiedades durante 60 meses en un ambiente fresco en su envase no abierto, sin cambios significativos ni exposición directa a la iluminación intensa. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir máx. antes de 5 días.
USO PREVISTO	Restauración, precocinados, salsas...

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Marrón claro en cabezas y espora amarilla y en un porcentaje más alto verde y verde oscuro	Forma: trozos
Olor: Aroma ligero a frutos secos	
Sabor: Avellana fresca, Textura firme y prieta en los jóvenes, cremosa y golosa en adultos	
Materias extrañas: Libre en la medida que lo permite los medios de inspección aplicados. s/requisito de cliente el producto podrá ser seleccionado en mesa de trabajo y/o pasar por detector de metales	
Ionización: certificamos que este producto no ha sido objeto de ningún tratamiento de ionización conforme a la Directiva 1999/2/CE	

CARACTERISTICAS QUÍMICAS

Aditivos: No aplica			
Fitosanitario: No aplica, por tratarse de producto silvestre, no tiene tratamiento Fitosanitario o de otro tipo.			
OGM: No aplica			
Alérgenos: Ausencia			
Cereales con gluten	Ausencia	Crustáceos	Ausencia
Huevos	Ausencia	Pescado	Ausencia
Cacahuetes	Ausencia	Soja	Ausencia
Lácteos	Ausencia	Frutos secos	Ausencia
Apio	Ausencia	Mostaza	Ausencia
Sésamo	Ausencia	Sulfitos	Ausencia
Altramuz	Ausencia	Moluscos	Ausencia
Gluten: Ausencia			

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS (en u.f.c/g)

Aerobios Mesófilos	<10 ufc/g
Anaerobios Termófilos	<10 ufc/g
Aerobios Totales	<10 ufc/g
Bacterias Sulfito Reductoras	<10 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
Plomo	<0,80 mg/kg
Cadmio	<0.50 mg/kg

VALORES NUTRICIONALES por 100g Fuente VULER N.º 65330

Energía	110 kcal / 452 Kj		
Proteínas	2,8 g		
Hidratos de carbono	2 g	de los cuales azúcares	< 0,5 g
Grasas	9,5 g	de las cuales saturadas	5,7 g
Fibra alimentaria	1,9 g		
Sodio	0,36 g		

Las condiciones sanitarias de este producto están garantizadas por los controles propios de los productores comunitarios en origen, según normas comunitarias. Sujeto a control de trazabilidad que efectuamos en nuestra empresa autorizada para el Comercio, almacenaje, venta y distribución al por mayor de este tipo de productos. Cumplimiento según Reglamento 1881/2006.

Nº R.S.I.A. 21-22.757/NA
REVISADO: 20/01/2022 RESP.CALIDAD Y SEG.ALIMENTARIA
APROBADO: 20/01/2022 GERENCIA

IMPORTACIONES SAMANES, S.L.
 B31819352
 Polígono Industrial, 4-5
 31514 VALTIERRA (Navarra)



IMPORTACIONES SAMANES, S.L.
 B31819352
 Polígono Industrial, 4-5
 31514 VALTIERRA (Navarra)